

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

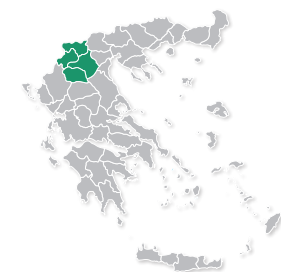
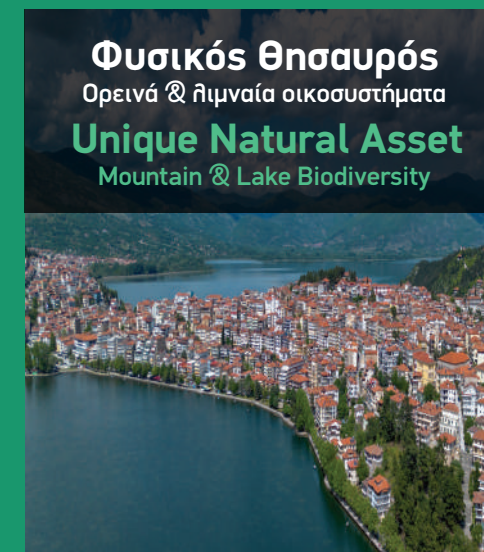
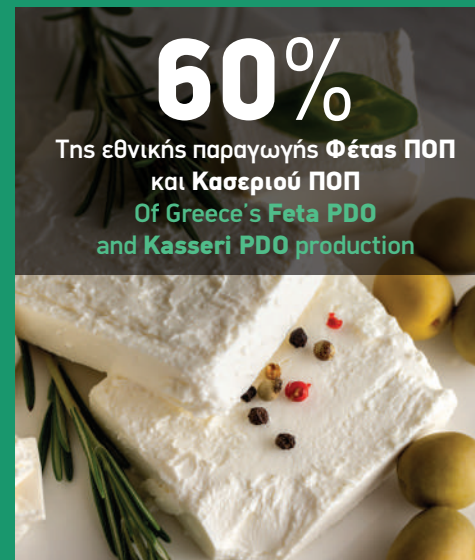
gastronomy routes



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ



REGION OF WESTERN MACEDONIA





ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.

ΚΟΖΑΝΗ - ΓΡΕΒΕΝΑ



ΚΟΖΑΝΗ - ΓΡΕΒΕΝΑ



Γεωπάрко Γρεβενών-Κοζάνης (Δυτική Μακεδονία)

Όρος Όρλιακας, Βούρινος, Βενέτικος ποταμός,
πλούσια παλαιοντολογικά ευρήματα.

Grevena-Kozani Geopark (Western Macedonia)

Includes Mount Orliakas, Vourinos, the Venetikos River,
and a wealth of paleontological findings.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



UNESCO
Global
Geoparks

Τοπικά Προϊόντα Local Products



Τυροκομικά
Dairy Products



Μανιτάρια
Mushrooms



Οίνος
Wine



Πράσα
Leeks



Κυνήγι ζαρκαδιού
Roe deer hunting



Κυνήγι λαγού
Hare hunting



Κυνήγι ελαφιού
Deer hunting



Κυνήγι αγριογούρουνου
Wild boar hunting



Αρωματικά φυτά και βότανα
Aromatic plants and herbs



Μέλι
Honey



ΓΡΕΒΕΝΑ 1

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Ανεβατό Γρεβενών, τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι, Κεφαλογραβιέρα Δυτικής Μακεδονίας

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Γρεβενών, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Τυρί ανεβατό και Ούρδα, Μανιτάρια Λάβδας, Άγρια αποξηραμένα και φρέσκα μανιτάρια, Βότανα, Μέλι, Χυλοπίτες, Τραχανάς γλυκός και ξινός, Πράσα, Κυνήγι.

ΓΡΕΒΕΝΑ 2

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Ανεβατό Γρεβενών, τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι, Κεφαλογραβιέρα Δυτικής Μακεδονίας

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Γρεβενών, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Τυρί ανεβατό και Ούρδα, Μανιτάρια Λάβδας, Άγρια αποξηραμένα και φρέσκα μανιτάρια, Βότανα, Μέλι, Χυλοπίτες, Τραχανάς γλυκός και ξινός, Πράσα, Κυνήγι.



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.

GREVENA 1

PDO Products: Anevato cheese of Grevena, Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese, Kefalograviera of Western Macedonia

PGI Products: Wines of Grevena, Wines of Macedonia

Specialties: Mountain tea, Vounasa linden, Wild mushrooms, Trahana, Ourda cheese, Local game, Leeks

GREVENA 2

PDO Products: Anevato cheese of Grevena, Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese, Kefalograviera of Western Macedonia

PGI Products: Wines of Grevena, Wines of Macedonia

Specialties: Anevato and Ourda cheeses, Lavda mushrooms, wild mushrooms (fresh and dried), herbs, honey, hilopites, sweet and sour trahana, leeks, game



Τοπικά Προϊόντα Local Products

ΓΡΕΒΕΝΑ 1

Αγριογούρουνο με πράσο: Πιάτο με γεύση που ξεχειλίζει από αρώματα του βουνού, ιδανικό για τους λάτρεις των έντονων γεύσεων. Το κρέας μαρινάρεται σε κόκκινο κρασί με κρεμμύδι, σοτάρεται με πράσο και καρυκεύεται με μπουκόβο και καυτερό πιπέρι, αποκτώντας βαθύ άρωμα και πλούσια γεύση. Σιγομαγειρεύεται ώσπου να γίνει τρυφερό και να δέσει η σάλτσα του. Σερβίρεται με τραγανό ψωμί και Γρεβενιώτικο κρασί.

Πρασοτηγανιά: Πικάντικος μεζές με πράσο, μπουκόβο και χοιρινό, ιδανικός για κόκκινο κρασί και καλή παρέα τις κρύες νύχτες του χειμώνα. Το κρέας μαρινάρεται με μπαχαρικά, πασπαλίζεται με αλεύρι και σοτάρεται μέχρι να ροδίσει, ενώ ακολουθούν κρεμμύδι, σκόρδο, πράσο, καυτερή πιπεριά και μέλι που χαρίζουν στο πιάτο μια γλυκόξινη γεύση. Σβήνεται με κρασί και αφήνεται να μελώσει στο τηγάνι, δημιουργώντας πιάτο ποίημα.

Σαλιάρια: Αρωματικά και τραγανά γλυκά ιδανικά για κέρασμα σε γιορτές. Η ζύμη τους πλάθεται με λάδι, κασταλιά (σταχτόνερο), τσίπουρο και βανίλια, ώστε να παραμείνει αφράτη και ελαφριά. Γεμίζονται με καρύδια αρωματισμένα με κανέλα και γαρίφαλο, σε σχήμα μισοφέγγαρου και ψήνονται ώσπου να ροδίσουν. Στο τέλος βουτιούνται σε ελαφρύ σιρόπι και πασπαλίζονται με ζάχαρη άχνη και βανίλια, αποκτώντας λευκή και χιονισμένη όψη, με υπέροχο άρωμα και γεύση.

GREVENA 1

Wild Boar with Leeks: A dish brimming with mountain aromas, ideal for those who love bold flavors. The meat is marinated in red wine with onion, sautéed with leeks, and seasoned with paprika and hot pepper, giving a deep fragrance and rich taste. Slowly simmered until tender, the sauce thickens beautifully. Served with crusty bread and local Grevena wine.

Praso-Tigania (Pork with Leeks): A spicy winter meze. Pork, marinated with spices and dusted with flour, is browned before being cooked with onion, garlic, leeks, hot pepper, and a touch of honey for sweet-and-sour balance. Deglazed with wine, it becomes a dish of poetry—perfect with red wine and good company.

Salaria: Aromatic, crescent-shaped pastries, crisp and lightly sweet, traditionally served during festivities. Made with olive oil, ash water (kastalia), tsipouro, and vanilla for a soft yet light dough, filled with walnuts spiced with cinnamon and clove. Baked until golden, then dipped in light syrup and dusted with icing sugar and vanilla, they emerge snow-white, fragrant, and irresistible.



ΓΡΕΒΕΝΑ 2

Γρεβενιώτικη μανιταρόσουπα: Πιάτο που αναδεικνύει τον πλούτο της περιοχής, γνωστής ως «πρωτεύουσα των μανιταριών». Φτιάχνεται με άγρια μανιτάρια όπως μαύρη τρομπέτα, βωλήτης ή μορχέλια, που σοτάρονται με βούτυρο ή ελαιόλαδο, αρωματίζονται με πράσο, σκόρδο, πιπεριά Φλωρίνης και τσουκνίδα και σβήνονται με λευκό κρασί. Προς το τέλος προστίθεται λίγος τραχανάς για να δώσει σώμα και γεύση και γάλα για να αποκτήσει το πιάτο βελούδινη υφή.

Λαγός κουρκούτι: Ο λαγός με ξύδι και αλευρόκοφτη σάλτσα είναι μια τοπική παραδοσιακή συνταγή με έντονη γεύση. Το κυνήγι μαρινάρεται σε ξύδι, βράζεται σε δύο στάδια για να μαλακώσει και μαγειρεύεται σε πλούσια σάλτσα από αλεύρι, λάδι και κόκκινο πιπέρι. Επιπλέον λεμόνι και σκόρδο προσθέτουν άρωμα και γεύση, κάνοντας το πιάτο πικάντικο και ζουμερό. Σερβίρεται ζεστό, με ρύζι ή πατάτες.

Γρεβενιώτικη χορτόπιτα: Παραδοσιακή πίτα γεμάτη αρώματα από φρέσκα χόρτα και μυρωδικά μέσα σε σπιτικό φύλλο πολλών στρώσεων. Η γέμιση συνδυάζει σπανάκι, σέσκουλο, καυκαλήθρες, λάπαθα, πράσο και κρεμμυδάκια, μαζί με άνηθο, δυόσμο και φέτα, ενώ αυγά και τραχανάς δίνουν αφράτη υφή. Η ζύμη ανοίγεται σε λεπτά φύλλα με βούτυρο, που αγκαλιάζουν τη γέμιση και ψήνονται ώσπου να ροδίσουν.

GREVENA 2

Grevena Mushroom Soup: A dish that showcases the region known as Greece's "mushroom capital." Made with wild mushrooms such as black trumpet, boletus, or morel, sautéed in butter or olive oil, flavored with leek, garlic, Florina pepper, and nettle, then deglazed with white wine. A touch of trahana is added for body, and milk for a velvety finish.

Hare in Batter (Kourkouti): A traditional recipe with bold flavor. The hare is marinated in vinegar, parboiled twice for tenderness, and cooked in a rich sauce of flour, oil, and red pepper. Garlic and lemon add zest, creating a spicy and juicy dish best enjoyed hot with rice or potatoes.

Grevena Greens Pie: A rustic pie filled with the aromas of fresh herbs and wild greens, wrapped in handmade multilayered phyllo. The filling combines spinach, chard, wild greens, leeks, and scallions, enhanced with dill, mint, and feta cheese, with eggs and trahana adding texture. Baked until golden, the phyllo encases a filling that is fragrant, moist, and utterly satisfying.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΓΡΕΒΕΝΑ 1 Και γύρω μου βουνά

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 226 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 4 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει άλλη ημέρα. Η διαδρομή προτείνεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική κουζίνα και γαστρονομία, τον τοπικό πολιτισμό, το φυσικό περιβάλλον και δραστηριότητες στην ύπαιθρο όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία, περιηλάνηση και παρατήρηση.

Στα Γρεβενά μέσα σε περίπου 4 ώρες ξετυλίγεται ένα ορεινό οδοιπορικό που η κάθε στροφή ή στάση μοιάζει με σελίδα του βιβλίου της γης, που γράφτηκε πριν εκατομμύρια χρόνια και τυπώθηκε στο Γεωπάρκο UNESCO Γρεβενών-Κοζάνης. Αξίζει να το περπατήσετε και να θαυμάσετε από κοντά το μεγαλείο και τη ομορφιά της φύσης και του χρόνου.

Στο Μικρόβαλτο, τα Μπουχάρια και τα Νοχτάρια μοιάζουν με πέτρινα γλυπτά, παράξενα δημιουργήματα της αιώνιας πάλης των δυνάμεων που γέννησαν τη γη. Η Δεσκάτη με το όρος Βουνάσα μιλούν για τον ωκεανό της Τηθύος, της μητέρας των νερών, ενώ στην Παλιουριά τα πολύχρωμα πετρώματα του «ουράνιου τόξου» μοιάζουν με παλέτα πολλών χιλιάδων ετών. Στον Βενέτικο ποταμό, τα γεφύρια του Σπανού και του Αζίζ Αγά ορθώνονται περήφανα και στο Ελεθεροχώρι οι χώροι αναψυχής χαρίζουν στιγμές δροσιάς και ξεγνασιές δίπλα στις όχθες του Αλιάκμονα. Στο Μικρολίβαδο, η Τρυπημένη Πέτρα «ελέγχει» την είσοδο για τη Βάθια Κάληνα, ενώ στη Μηλιά και στο Μουσείο της, οι

GREVENA 1 Surrounded by Mountains

The route covers a total of 226 kilometers and takes about 4 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may complete the entire journey, travel part of it, or split it across days. It is recommended year-round and is ideal for those interested in local cuisine and gastronomy, regional culture, natural landscapes, and outdoor activities such as hiking, mountaineering, cycling, wandering, and wildlife observation.

In Grevena, this four-hour mountain odyssey unfolds like pages from the earth's own book—written millions of years ago and imprinted forever in the UNESCO Geopark of Grevena-Kozani. It is worth walking some of its trails to admire firsthand the majesty of nature and time.

At Mikrovalto, the strange stone formations known as Boucharia and Nochtaria rise like sculptures, creations of the eternal struggle of earth's forces. Deskati and Mount Vounasa



μεγαλύτεροι σε μήκος χαυλιόδοντες μαμούθ, θυμίζουν μια εποχή που χάνεται στην απαρχή του χρόνου. Η διαδρομή κλείνει στο Τσσύλι, όμορφη κωμόπολη, πύλη-πέρασμα για τα γραφικά μαστοροχώρια του Βοΐου από όπου οι γλύπτες – πελεκάνοι της πέτρας – έχτισαν με ασύληπτη μαεστρία τα μονότοξα και πολύτοξα γεφύρια της Πίνδου που θαυμάζουμε μέχρι σήμερα.

Κι αν τα τοπία αφηγούνται προαιώνιες ιστορίες, οι γεύσεις μιλούν την τίμια και αληθινή γλώσσα του τόπου. Αναζητήστε στις τοπικές ταβέρνες τηγανιές με χοιρινό ή αγριογούρουνο και πράσο, λαγό και μπάτζο που βυθίζονται σε κουρκούτι και πίτες με κρεμμύδι, τσουκνίδα, τραχανά ή τυρί που μοσχοβολούν στο τραπέζι. Τα σαλιάρια, ζυμωτά γλυκά γεμιστά με καρύδια και μπαχαρικά, και τα σουτζούκια με μούστο και καρύδια φέρνουν στη μνήμη χρώματα του φθινοπώρου.

Το Ανεβατό τυρί Γρεβενών στέκεται επάξια δίπλα στη φέτα, το κασέρι, το μανούρι, τον μπάτζο και την κεφαλογραβιέρα, ενώ τα τοπικά κρασιά συνοδεύουν κάθε γεύση. Άγρια μανιτάρια, τσάι του βουνού και φλαμούρι από τη Βουνάσα, τραχανάς, τυρί ούρδα και ντόπιο κυνήγι ολοκληρώνουν το τοπικό γαστρονομικό μωσαϊκό.

Στη διαδρομή αυτή το τοπίο θα σας αποζημιώσει και όταν καθίσετε στο τραπέζι, μιας τοπικής ταβέρνας, η γεύση και η απόλαυση θα γίνει ένα με τον τόπο: μοναδική, αυθεντική και ανεπιτήδευτη. Το ίδιο και η φιλοξενία των ανθρώπων, επιλέξτε να μείνετε σε κάποιον ξενώνα ή ξενοδοχείο π.χ. της Δεσκάτης, του Μικρολίβαδου, του Τστυλίου ή της πόλης των Γρεβενών και θα θέλιτε να ξανάρθετε.

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

recall the ancient Tethys Ocean, the mother of waters. In Paliouria, the multicolored rocks of the "rainbow" resemble an artist's palette shaped over thousands of years. Along the Venetiko River, the stone bridges of Spanó s and Aziz Aga stand proudly, while the recreation areas of Eleftherochori offer shade and relaxation by the banks of the Aliakmon River.

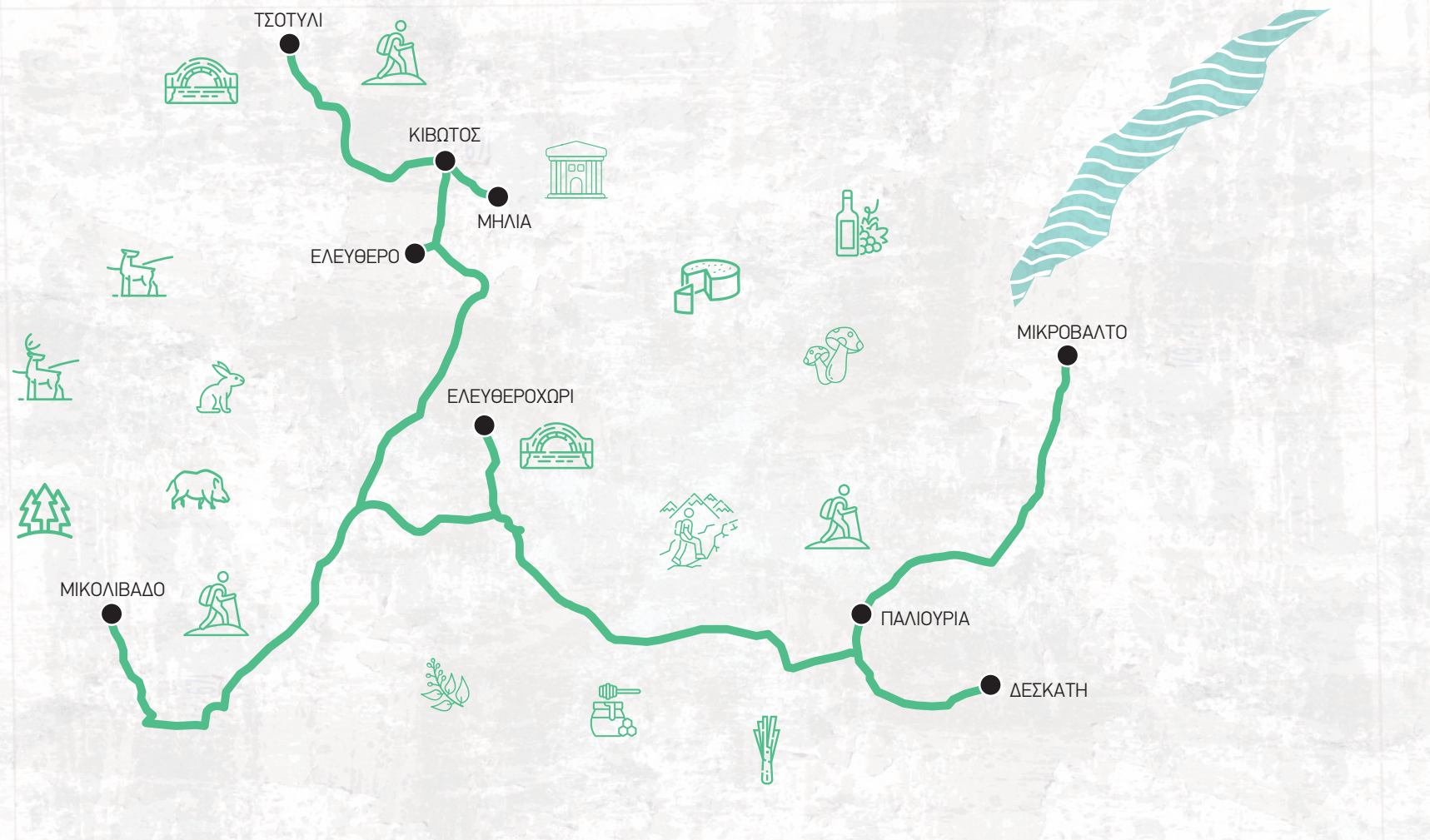
At Mikrolivado, the "Pierced Rock" guards the entrance to Valia Kalda National Park, while at Milia and its museum, the world's longest mammoth tusks recall a time lost in prehistory. The journey concludes in Tsotyli, a charming town and gateway to the famed mastorochochia of Voio, home of the master stonemasons whose skill created the single- and multi-arched stone bridges of Pindus that still inspire awe today.

If landscapes tell stories of ages past, the flavors speak the honest language of place. In the local tavernas, look for pork or wild boar with leeks, hare with batzos cheese fried in batter, and pies filled with onion, nettle, trahana, or cheese. Salaria, sweet pastries stuffed with walnuts and spices, and soutzoukia, grape must rolls with walnuts, bring autumn colors to memory.

The renowned Anevato cheese of Grevena proudly stands beside feta, kasseri, manouri, batzos, and kefalograviera. Local wines pair beautifully with every dish, while wild mushrooms, mountain tea and linden from Vounasa, trahana, ourda cheese, and local game complete the area's gastronomic mosaic.

On this route, the landscape rewards the traveler, and when you sit at the table of a local taverna, taste and place become one: unique, authentic, and unpretentious. So too is the hospitality—choose to stay at a guesthouse or small hotel in Deskati, Mikrolivado, Tsotyli, or the town of Grevena, and you will want to return again and again.







Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΓΡΕΒΕΝΑ 2 Και γύρω μου χωριά

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 124 χιλιόμετρα και διαρκεί περίπου 3 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει άλλη ημέρα. Η διαδρομή προτείνεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική κουζίνα και γαστρονομία, τον τοπικό πολιτισμό, το φυσικό περιβάλλον και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία, περιπέτειες και αγώνες στο χιόνι.

Μια μοναδική διαδρομή περίπου 3,5 ωρών στα ορεινά των Γρεβενών, όπου το τοπίο, μοιάζει με πίνακα ζωγραφικής με πολλα χρώματα: χιονισμένα έλητα τον χειμώνα, ανθισμένες πηαγιές την άνοιξη, βαθύσκιατα χωριά το καλοκαίρι, χρυσοκόκκινα δέντρα το φθινόπωρο. Από την πόλη των Γρεβενών ως την αθηική Σαμαρίνα, ο δρόμος ακροβατεί στα όρια του Γεωπάρκου UNESCO Γρεβενών-Κοζάνης και του Εθνικού Δρυμού Πίνδου σε τοπία όπου η φύση αποκαλύπτει το πιο εντυπωσιακό της πρόσωπο.

Ο Ζιάκας, στους πρόποδες του Όρλιακα, θυμίζει τον θρυλικό ήρωα που φέρει το όνομά του και καμαρώνει για το δίτοξο πέτρινο γεφύρι του. Στο Σπήλαιο, τα γεφύρια της Πορτίτσας, της Λιάτισσας και του Κατσogiάννη μοιάζουν σαν ανοιχτές αγκαλιές μέσα σε χαράδρες και σε ποτάμια και υπογράφοντας τον μόχθο, την τέχνη και τη μαστοριά των ανθρώπων του χθες. Το Περιβόλι δείχνει τον δρόμο για την καρδιά της Βάλια Κάλντα, εκεί όπου το Αρκουδόρεμα κυλά μέσα σε πυκνά δάση κωνοφόρων σε μια πεζοπορική διαδρομή που όμοιά της δεν υπάρχει. Η Αβδήληα

GREVENA 2 Villages All Around Me

The route stretches for a total of 124 kilometers and lasts about 3 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may travel part of it or divide it across days. It is recommended year-round and is ideal for those who are interested in local cuisine and gastronomy, regional culture, the natural environment, and outdoor activities such as hiking, mountaineering, cycling, and even snow sports.

This unique journey of about 3.5 hours through the highlands of Grevena resembles a living painting that changes colors with the seasons: snow-covered fir trees in winter, blossoming slopes in spring, shady villages in summer, and crimson-golden forests in autumn. From the town of Grevena to the alpine village of Samarina, the road runs along the boundaries of the Grevena-Kozani UNESCO Geopark and the Pindus National Park, through landscapes where nature reveals its most awe-inspiring face.

At Ziakas, at the foot of Mount Orliakas, the legendary hero lends his name to a village proud of its double-arched stone bridge. In Spilaio, the bridges of Portitsa, Liatissa, and Katsogiannis open like stone arms across gorges and rivers, embodying the toil, artistry, and mastery of past generations. Perivoli is the gateway to the heart of Valia Kalda National Park, where the Arkoudorema stream flows through dense coniferous forests, offering one of Greece's most unique hiking experiences.

Avdella recalls the pioneering Manaki brothers, trailblazers of Balkan cinema, while in Lavda, a museum celebrates the region's rich mushroom gastronomy. The road continues to Smixi and Vasilitsa, where natural beauty



μας θυμίζει τους πρωτοπόρους κινηματογραφιστές αδελφούς Μανάκη, ενώ στον Λάβδα, αξίζει να δείτε το μουσείο αφιερωμένο στη μεγάλη γαστρονομική ιστορία των μανιταριών.

Η πορεία συνεχίζεται προς Σμίξη και Βασιλίτσα, όπου η απaráμιλλη ομορφιά αγγίζει και το Χιονοδρομικό Κέντρο που κρατά χιόνι σχεδόν μέχρι τα τέλη της άνοιξης. Το Μεσολούρι περιβάλλεται από καταρράκτες, νερόμυλους και ήπια μονοπάτια, ενώ το Δοταϊκό έχει για στολίδι του ένα μοναδικό πέτρινο γεφύρι. Η διαδρομή τερματίζει στην αρχοντική Σαμαρίνα, το ψηλότερο χωριό της Ελλάδας και ίσως των Βαλκανίων, με την Εκκλησία της Μεγάλης Παναγίας και το πεύκο που έχει φυτρώσει στο ιερό της.

Η γαστρονομία εδώ είναι μια αένη γιορτή της φύσης και του ανθρώπου. Στα τραπέζια υπάρχουν άγρια μανιτάρια μαγειρεμένα με κάθε τρόπο: σούπες, πίτες, κοκκινιστά ή στιφάδο με ζυμαρικά. Η έντονη γεύση της τοπικής κουζίνας αναδεικνύεται στις πρασόπιτες και στα πρassoζούμια, στα θηράματα κυνηγιού, στην τηγαντή ούρδα, στους γλυκούς λαγγιές και στη μουσταλευριά. Τα σπίτια έχουν πάντα ανεβατό, φέτα, κασέρι, μπάτζο, μανούρι, ούρδα και κεφαλογραβιέρα, αλλιά και τοπικά κρασιά που γεμίζουν τα ποτήρια με ευχές, καλοσύνη και φιλοξενία. Για τον γυρισμό, μανιτάρια, βότανα, μέλι, κυλοπίτες, τραχανάδες, βρίσκονται στα ράφια των μπακάλικων της περιοχής, προτιμήστε τα είτε για να φιλέψετε, είτε για να ξαναδοκιμάσετε.

Σε αυτή την διαδρομή, κάθε χωριό, ανηφόρα, γεφύρι, βουνοπληγιά και κάθε πιάτο, είναι μια εμπειρία που σας καλεί να τη ζήσετε και να την ξαναζήσετε, γιατί είναι σπάνια, μοναδική, τίμια και αληθινή.

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

meets the renowned ski center, holding snow until late spring. Mesolouri is framed by waterfalls, watermills, and gentle trails, while Dot-siko is adorned with a rare single-arched stone bridge. The journey culminates in Samarina, Greece's—and perhaps the Balkans'—highest village, where the Church of the Megali Panagia is famous for the pine tree that grows miraculously from its sanctuary.

The gastronomy here is a continuous celebration of nature and human tradition. Wild mushrooms take center stage, cooked in every way imaginable—soups, pies, stews, or with pasta. Other highlights include leek pies and leek soups, game dishes, fried ourda cheese, sweet laggites (fried dough), and moustalevria (grape must pudding). Local households are always stocked with cheeses—anevato, feta, kasseri, batzos, manouri, ourda, kefalograviera—and wines that fill glasses with warmth and hospitality. On your way back, you will find mushrooms, herbs, honey, hilopites, and both sweet and sour trahana in local stores—perfect to gift or to relive the flavors at home.

On this route, every village, slope, bridge, mountain path, and every dish is an experience to be lived and relived—rare, authentic, and true.



Γρεβενά 2
Και γύρω μου χωριά

Grevena
Villages All Around Me

ΓΡΕΒΕΝΑ 2 (124 χλμ - 120λεπτά)

> Γρεβενά > Ζιάκας > Σπήλαιο > Περιβόλι > Αβδέλλα > Λάβδας > Σμίξη > Μεσολούρι
> Δοτσικό > Σαμαρίνα

GREVENA 2 (124 km - 120 min)

> Grevena > Ziakas > Cave > Orchard > Avdella > Lavdas > Smixi > Mesoluri
> Dotsiko > Samarina

 Μουσείο
Museum

 Ιερές Μονές
Holy Convents

 Κυνήγι λαγού
Hare hunting

 Μέλι
Honey

 Δάσος
Forest

 Χιον/μικό κέντρο
Ski Area

 Κυνήγι ελαφιού
Deer hunting

 Οίνος
Wine

 Γεφύρια
Bridges

 Ποδηλασία
Cycling

 Κυνήγι αγριογούρουνου
Wild boar hunting

 Πράσα
Leeks

 Πεζοπορία
Hiking

 Τυροκομικά
Dairy Products

 Κυνήγι ζαρκαδιού
Roe deer hunting

 Ορειβασία
Mountaineering

 Μανιτάρια
Mushrooms

 Αρωματικά φυτά και βότανα
Aromatic plants and herbs

GREVENA



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.



Τοπικά
Προϊόντα
Local
Products

- 

Τυροκομικά
Dairy Products
- 

Μανιτάρια
Mushrooms
- 

Φασόλια
beans
- 

Φακές
Lentils
- 

Πατάτες
Potatoes
- 

Ψάρια
Fishes
- 

Πιπεριές
Peppers
- 

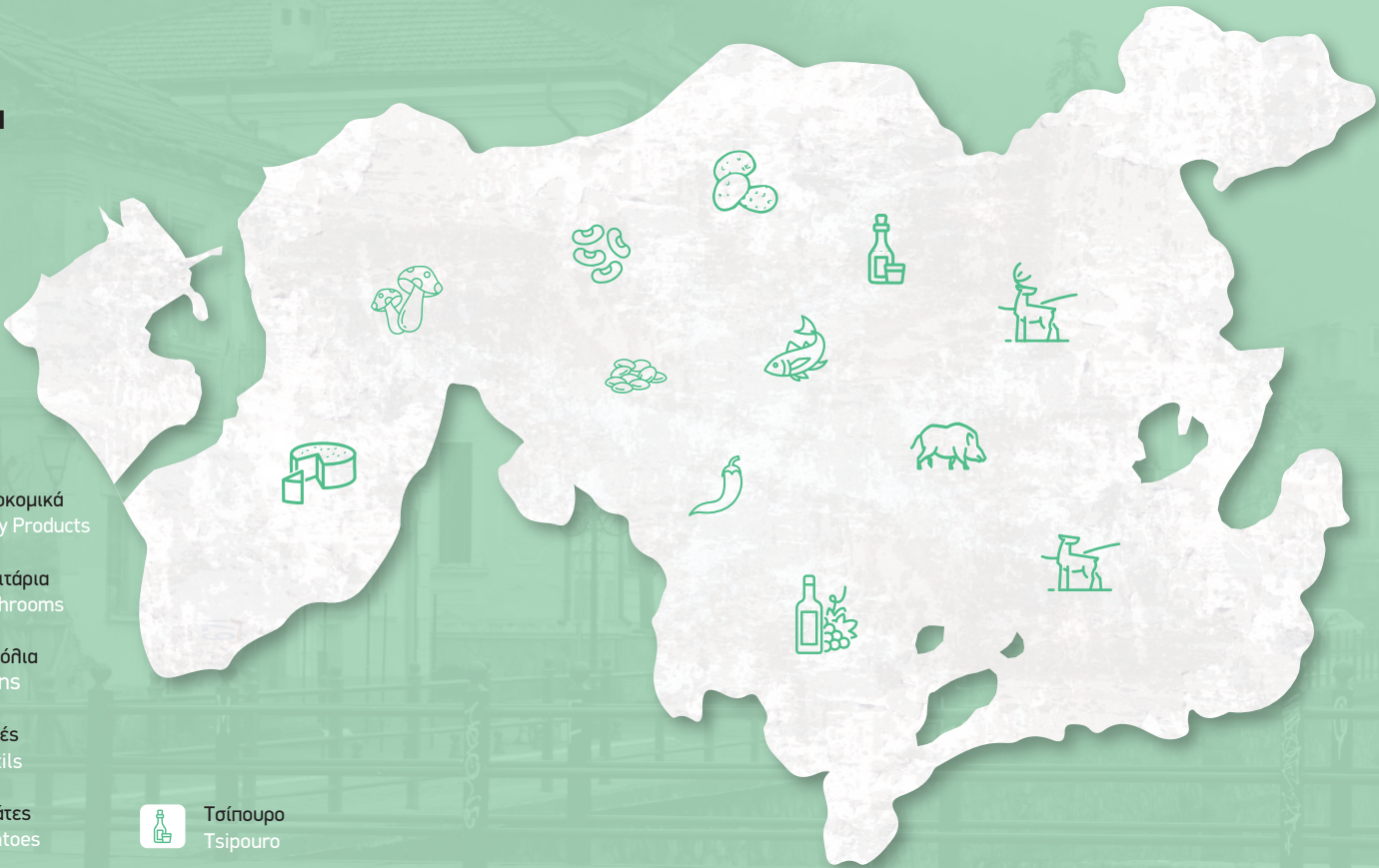
Οίνος
Wine
- 

Τσίπουρο
Tsipouro
- 

Κυνήγι ελαφιού
Deer hunting
- 

Κυνήγι αγριογούρουνου
Wild boar hunting
- 

Κυνήγι ζαρκαδιού
Roe deer hunting



ΦΛΩΡΙΝΑ - ΠΡΕΣΠΕΣ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι, Κεφαλογραβιέρα Δυτικής Μακεδονίας

Προϊόντα ΠΓΕ: Φασόλια γίγαντες-ελέφαντες Πρεσπών, φασόλια ηλιακέ μεγαλόσπερμα Πρεσπών, οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Φασόλια κόκκινα και μπαμπούνια, Παπούδια, Μαύροι γίγαντες, Φακές, Ρεβίθια, Άγρια μανιτάρια, Τραχανάς, Χυλόπιτες, Λιμναία ψάρια, Μέλι Αντάρτικου, Κυνήγι, Γλυκά του κουταλιού, Τσίπουρο

ΦΛΩΡΙΝΑ - ΑΜΥΝΤΑΙΟ – ΛΙΜΝΕΣ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι, Κεφαλογραβιέρα Δυτικής Μακεδονίας

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Αμύνταιου Φλώρινας, οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Πιπεριές Φλωρίνης, Πατάτες Σκλήθρου, Κορέγονι Βεγορίτιδας, Λιμναία ψάρια, Άγρια μανιτάρια, Τραχανάδες, Χυλόπιτες, Γλυκά του κουταλιού, φημισμένο κρασί και Τσίπουρο.



FLORINA – PRESPE

PDO Products: Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese, Kefalogravier of Western Macedonia

PGI Products: Prespa giant-elephant beans, Prespa large flat beans, Wines of Macedonia

Specialties: Red beans, speckled beans (barbounia), black giants, papoudia, lentils, chickpeas, wild mushrooms, trahana, hilopites, freshwater fish, honey of Antartiko, game, spoon sweets, tsipouro

FLORINA – AMYNTAIO – LAKES

PDO Products: Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese, Kefalogravier of Western Macedonia

PGI Products: Wines of Amyntaio (Florina), Wines of Macedonia

Specialties: Florina peppers, Sklihtro potatoes, Vegoritida coregonus, freshwater fish, wild mushrooms, trahana, hilopites, spoon sweets, renowned wines and tsipouro



Τοπικά
Προϊόντα
Local
Products



ΦΛΩΡΙΝΑ ΠΡΕΣΠΕΣ

Φασουλονταβάς: Το πιο κλασικό και αγαπημένο πιάτο της κουζίνας των Πρεσπών, που προβάλλει με μοναδικό τρόπο το κορυφαίο γαστρονομικό προϊόν, τα φασόλια. Αφού μουλιάσουν από την προηγούμενη μέρα και βράσουν με κρεμμύδι, λάδι και μπαχαρικά, τοποθετούνται σε πήλινο σκεύος και ψήνονται στον φούρνο με ντομάτα, λάδι και μπαχαρικά, μέχρι να μελώσουν. Μαζί με φρέσκο ψωμί και κρασί ή τσίπουρο αποτελούν ένα αυθεντικό και αξέχαστο γεύμα.

Κεφτέδες μακάλο από μοσχάρι Πρεσπών: Το μοσχάρι Πρεσπών, προερχόμενο από την ελληνική βραχυκερατική φυλή, είναι άπαχο, υψηλής διατροφικής αξίας και με μοναδική γεύση χάρη στις συνθήκες εκτροφής στα παραλίμνια λιβάδια και τα ορεινά βοσκοτόπια. Αυτό το εξαιρετικό κρέας είναι η πρώτη ύλη για την παρασκευή των περίφημων κεφτεδών μακάλο που «πνίγονται» σε σάλτσα από λάδι, αλεύρι, σκόρδο και τομάτα, δίνοντας ένα πιάτο, απόλυτη έκφραση της γαστρονομικής παράδοσης της περιοχής.

Παστά τσιρόνια: Τα τσιρόνια, μικρά ψάρια των Πρεσπών μήκους 15-20 εκ., αποτελούν κλασικό μεζέ της περιοχής και τίμιο δείγμα της τοπικής γαστρονομίας. Μαγειρεύονται τηγανητά, αλλιά η κορυφαία εκδοχή τους είναι παστά, με ντομάτα και πιπεριά ή απλά με λάδι, ξύδι και μπούκοβο. Αλιεύονται με την τεχνική «κέδρα» ή «πελαιοζία», σε μεγάλα κοπάδια. Το αλάτισμα και το λιάζισμα τα κάνει σπάνιο μεζέ για τσίπουρο.

FLORINA PRESPE

Fasoulontavas: The quintessential Prespa dish, showcasing the region's star product—beans. After soaking overnight and boiling with onion, oil, and spices, the beans are baked in a clay pot with tomato, olive oil, and herbs until caramelized. Served with fresh bread and local wine or tsipouro, it is an authentic and unforgettable meal.

Makalo Meatballs with Prespa Beef: Made from the lean, flavorful beef of Prespa's short-horned cattle, raised on lakeside pastures and mountain meadows. The meatballs are simmered in a rich sauce of oil, flour, garlic, and tomato, creating a dish that perfectly represents the region's culinary tradition.

Cured Tsironia: Small fish of Prespa, 15–20 cm long, considered a classic meze and an honest expression of local gastronomy. While sometimes fried, the finest version is cured: salted and dried, then prepared with tomato and peppers or simply with oil, vinegar, and chili flakes. Caught in schools using the traditional kedra or pelaizia method, their curing makes them a rare delicacy to enjoy with tsipouro.



ΦΛΩΡΙΝΑ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΛΙΜΝΕΣ

Γεμιστές πιπεριές Φλωρίνης: Απλό αλλά πολύ νόστιμο πιάτο με τοπικό χαρακτήρα. Οι κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης γεμίζονται με φέτα, αυγό και μυρωδικά, ψήνονται στον φούρνο με λίγο ελαιόλαδο και ρίγανη και γίνονται τρυφερές, αρωματικές και γεμάτες νοστιμιά. Το σερβίρισμα απαιτεί προσεκτικό ξεφλούδισμα που χαρίζει ακόμα πιο φίνα εικόνα.

Σάλτσα αϊβάρ: Η αϊβάρ αποτελεί παραδοσιακή σάλτσα που κατά κανόνα φτιάχνεται με πιπεριές Φλωρίνης, που χαρίζουν ιδιαίτερη γλυκύτητα. Η παρασκευή της συνδέεται με το φθινόπωρο, κύρια εποχή συγκομιδής. Οι πιπεριές ψήνονται στα κάρβουνα ώστε να αποκτήσουν καπνιστό άρωμα, ξεφλουδίζονται και συνδυάζονται με μελιτζάνα, σκόρδο, λάδι και ξίδι. Το αποτέλεσμα είναι μια βελούδινη, πηχτή σάλτσα με φρουτώδη γεύση, που ταιριάζει υπέροχα με ψητά κρέατα ή ως μεζές για τσίπουρο ή ούζο.

Πίτα με κιμά και πράσα: Πεντανόστιμη πίτα που φέρει τη μακρά γαστρονομική παράδοση της περιοχής της Φλώρινας και που συχνά συνοδεύει το πρωτοχρονιάτικο τραπέζι. Η ζύμη, πλούσια σε βούτυρο, θυμίζει σφολιάτα, τραγανή και αφράτη. Η γέμιση συνδυάζει μοσχαρίσιο κιμά με πράσα, κρεμμύδι και αυγά, δημιουργώντας ισορροπημένο μείγμα γλυκύτητας και νοστιμιάς. Ψημένη μέχρι να ροδίσει, η φλωρινιώτικη αυτή πίτα αποτελεί πιάτο με ξεχωριστή θέση στην τοπική γαστρονομία.

FLORINA AMYNTAIO LAKES

Stuffed Florina Peppers: A simple yet iconic dish of the area. Red Florina peppers are filled with feta, egg, and herbs, baked with a drizzle of olive oil and oregano until tender and aromatic. Peeled before serving, they reveal a fine, delicate texture and flavor.

Ajvar Sauce: A traditional dip usually prepared in autumn, when peppers are harvested. Florina peppers are roasted over coals for a smoky aroma, peeled, and blended with eggplant, garlic, olive oil, and vinegar. The result is a velvety, thick sauce with fruity sweetness, perfect alongside grilled meats or as a meze with tsipouro or ouzo.

Meat and Leek Pie: A delicious pie rooted in Florina's culinary tradition, often part of the New Year's table. The buttery dough, crisp and layered, resembles puff pastry. Inside, minced beef is combined with leeks, onion, and eggs to create a balanced, flavorful filling. Baked until golden, this Florina specialty holds a special place in the region's gastronomy.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΦΛΩΡΙΝΑ ΠΡΕΣΠΕΣ

Η ματιά που ταξιδεύει

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 100 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 2 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις και ξεναγό. Η διαδρομή προτείνεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική κουζίνα και γαστρονομία, τον τοπικό πολιτισμό, το φυσικό περιβάλλον, την οικολογία την παρατήρηση πουλιών και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία, περιπέτειες ή/και αγώνες στο χιόνι.

Η διαδρομή στις Πρέσπες είναι μια μαγική περιηλάνηση περίπου 2 ωρών όπου στο τέρμα της ο ουρανός συναντά το νερό και η φύση την ιστορία. Στο Εθνικό Πάρκο Πρεσπών, οι δύο λίμνες και οι υγρότοποι φιλοξενούν σπάνια πουλιά και συντροφεύουν γεωργούς και ψαράδες σε ένα από τα πιο όμορφα μέρη της Ελλάδας, σε έναν πραγματικό παράδεισο για τους λάτρεις της φύσης, της ηρεμίας και της ξεγνοιασιάς.

Η διαδρομή κάνει στάση στη Βίγλα και στο Πισοδέρι, με το Χιονοδρομικό Κέντρο να ζωντανεύει τον χειμώνα χαρίζοντας δυνατές συγκινήσεις στο χιόνι. Η διαδρομή συνεχίζει προς το Αντάρτικο, τον παραδοσιακό οικισμό με την ιδιαίτερη αρχιτεκτονική, και στη Μικρολίμνη ακουμπάς τα ήσυχια νερά της Μικρής Πρέσπας. Στον Λαιμό, η καθημερινότητα κυλά στον ρυθμό του νερού, ενώ στον Άγιο Γερμανό η πηλατεία, ο βυζαντινός ναός και ο νερόμυλος αφηγούνται αιώνιες ιστορίες. Στο νησί του Αγίου Αχιλλείου, ανάμεσα σε ερείπια βυζαντινών ναών που αναδύονται από το νερό, η εμπειρία γίνεται μύθος και το αφήγημα

FLORINA PRESPEs

The Wandering Gaze

The route covers a total of 100 kilometers and takes about 2 hours by car or motorcycle, without stops or a guide. It is recommended year-round and appeals to visitors interested in local cuisine and gastronomy, regional culture, the natural environment, ecology, birdwatching, and activities such as hiking, mountaineering, cycling, or even snow sports.

The Prespes journey is a magical exploration of about two hours, where at the end the sky meets the water and nature embraces history. In the Prespa National Park, the twin lakes and their wetlands host rare bird species while shaping the lives of farmers and fishermen. It is one of Greece's most beautiful places—a true paradise for lovers of nature, peace, and serenity.

The route passes through Vigla and Pisoderi, where the ski center comes alive in winter, offering thrills in the snow. It continues to Antartiko, a traditional village with distinctive architecture, and then to Mikrolimni, where the tranquil waters of Little Prespa touch the land. At Laimos, daily life flows to the rhythm of the water, while in Agios Germanos the square, the Byzantine church, and the old watermill recount timeless stories. On the island of Agios Achilleios, among the ruins of Byzantine basilicas rising from the water, myth and life merge into one. At Psarades, the route reaches Greece's farthest frontier, where fishing boats lead visitors to hermitages carved into the cliffs overlooking Great Prespa. Toward Vrontero, monuments like the caves of Zachariadis and Kokkalis recall some of the darkest chapters



τρόπος ζωής. Στους Ψαράδες, η διαδρομή ολοκληρώνεται στις εσχατιές της Ελλάδας με τις βάρκες να σε οδηγούν στα σκαρφαλωμένα σε βράχια ασκηταριά που αγναντεύουν τη Μεγάλη Πρέσπα, ενώ προς το Βρονετρό μνημεία, όπως οι σπηλιές του Ζαχαριάδη και του Κόκκαλη, θυμίζουν τις πιο ζοφερές στιγμές του 20ού αιώνα. Εδώ στο τριεθνές, η φύση σας καλεί να βιώσετε το μέγιστο και το υπέρτατο των αισθήσεων.

Η κουζίνα των Πρεσπών είναι σώμα και ψυχή των ντόπιων. Τα φασόλια, από τους διάσημους γίγαντες και τα πηλακέ μεγαλόσπερμα, μέχρι τα κόκκινα, τα μαύρα και τα μπαρμπούνια, είναι γαστρονομικός θησαυρός. Ψημένα στον φούρνο ως φασουλονταβάς με ντομάτα και μυρωδικά, σε σαλάτα με μαιντανό και κρεμμύδι ή σε πιο απρόσμενες εκδοχές, όπως το φασόλι γλυκό του κουταλιού, φέρνουν στο τραπέζι τη γεύση του υγρού τοπίου. Από τις λίμνες βγαίνουν πενταμόστιμα ψάρια που φέρουν το άρωμα του γλυκού νερού στο πιάτο, ενώ το ντόπιο μοσχάρι είναι η βάση για πιάτα όπως οι κεφτέδες μακάλλο. Στο πηλί, τυριά ΠΟΠ και τσίπουρο συντροφεύουν τις παρέες, ενώ τα γλυκά του κουταλιού από φρούτα της περιοχής ολοκληρώνουν μια εμπειρία που μένει ανεξίτηλη στη μνήμη, όπως, άλλωστε, και οι ίδιες οι Πρέσπες.

Εδώ, κάθε γεύση, κάθε τοπίο και κάθε ιστορία αποτελεί ένα κομμάτι του καμβά ενός τόπου που ομοιός του δεν υπάρχει στην Ελλάδα και στον κόσμο ολόκληρο. Μην αμελήσετε αναχωρώντας να πάρε μαζί σας κάποιο από τα μοναδικά προϊόντα της γης των Πρεσπών, ενώ αν θέλετε να μείνετε σε αυτό το μαγευτικό μέρος, θα βρείτε καθαρούς και φιλόξενους ξενώνες και αγροτουριστικά καταλύματα στους οικισμούς της περιοχής.

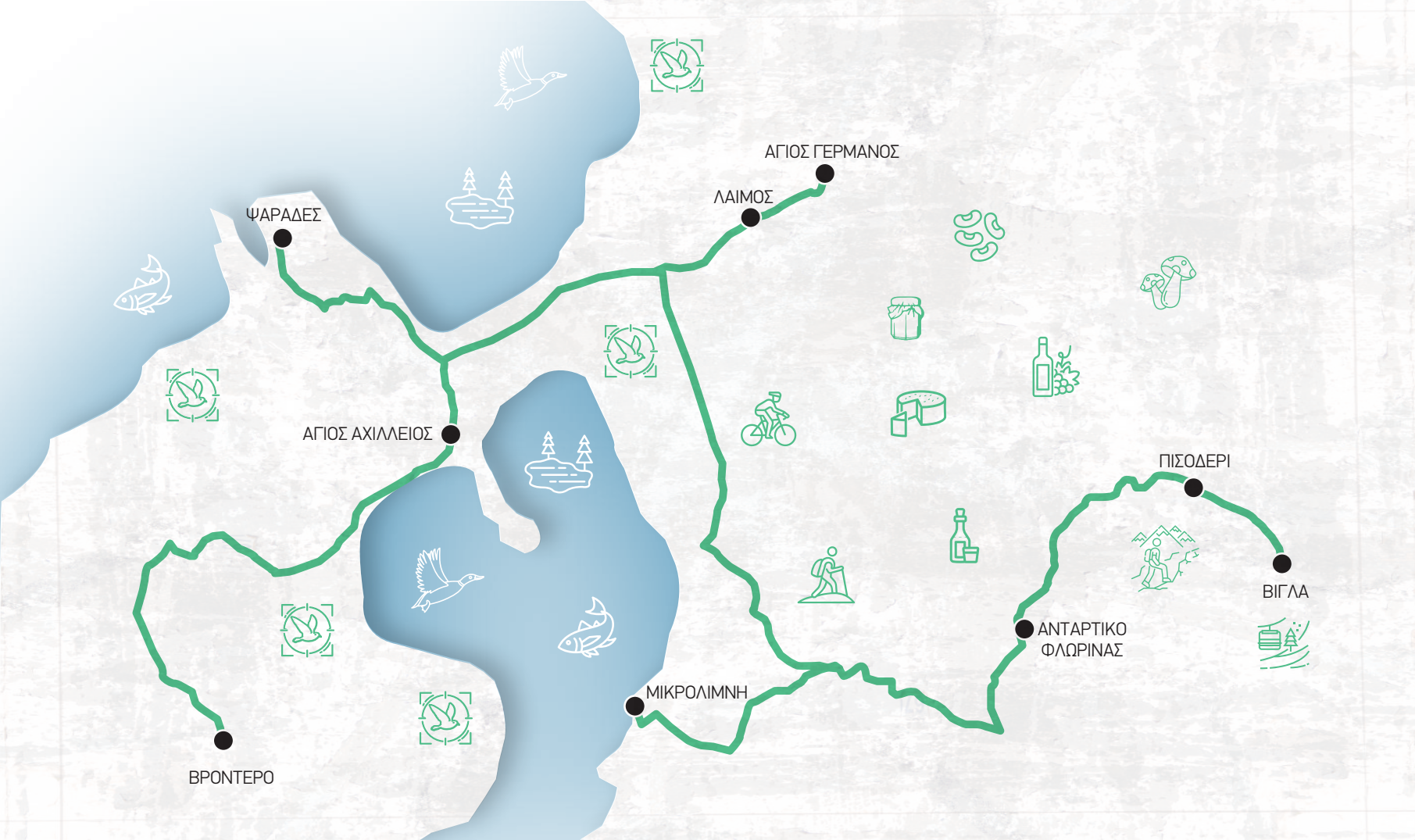
Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

of the 20th century. Here, at the tri-border, nature invites you to experience the ultimate of all senses.

The cuisine of Prespes is the body and soul of its people. Beans—whether the famous giant-elephants and large flat beans, or the red, black, and speckled varieties—are the region's culinary treasure. Baked as fasoulontavas with tomato and herbs, in salads with parsley and onion, or in surprising variations such as bean spoon sweets, they bring the flavors of the watery landscape to the table. From the lakes come exquisite freshwater fish, while local beef forms the base of dishes like makalo meatballs. PDO cheeses and tsipouro accompany meals, and spoon sweets made from local fruit complete an experience as unforgettable as the Prespes themselves.

Here, every flavor, every landscape, and every story is part of the great canvas of a place unique in Greece—and in the world. Do not leave without taking some of the region's unique products with you, and if you wish to stay longer, you will find clean, welcoming guesthouses and agritourism lodgings across the villages.





ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.

Πρέσπες

Η ματιά που ταξιδεύει

Prespes

The Wandering Gaze

ΦΛΩΡΙΝΑ - ΠΡΕΣΠΕΣ (100 χλμ - 120 λεπτά)

> Βίγλα > Πισοδέρι > Αντάρτικο Φλώρινας > Μικρολίμνη > Λαιμός > Άγιος Γερμανός
> Άγιος Αχίλλειος > Ψαράδες > Βροντερό

FLORINA - PRESPE (100 km - 120 min)

> Vigla > Pisoderi > Antartiko Florinas > Mikrolimni > Laimos > Agios Germanos
> Agios Achillios > Psarades > Vrontero

 **Πεζοπορία**
Hiking

 **Αποδημητικά πουλιά**
Migratory birds

 **Φασόλια**
Beans

 **Ορειβασία**
Mountaineering

 **Λίμνες**
Lakes

 **Οίνος**
Wine

 **Ποδηλασία**
Cycling

 **Λιμναία Ψάρια**
Freshwater lake fish

 **Λικέρ**
Liquor

 **Χιον/μικό κέντρο**
Ski Area

 **Γλυκά του κουταλιού**
Sweet served by spoon

 **Φασόλια**
Beans

 **Παρατήρηση πουλιών**
Bird watching

 **Τυροκομικά**
Dairy Products

 **Μανιτάρια**
Liquor

FLORINA



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΛΙΜΝΕΣ

Στα οινοπέδια των λιμνών

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 89 χιλόμετρα και διαρκεί περίπου 1,5 ώρα με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις και χωρίς ξεναγό. Η διαδρομή προτείνεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική κουζίνα την γαστρονομία, και το κρασί τον τοπικό πολιτισμό, το φυσικό περιβάλλον, την παρατήρηση πουλιών και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία.

Σημείο αναφοράς της διαδρομής που διαρκεί λίγο περισσότερο από 1,5 ώρα είναι το Αμύνταιο, τα οινοποιεία και οι λίμνες, που χαρίζουν ένα αξεπέραστο οδοιπορικό σε κάθε επισκέπτη. Όμορφος και φιλόξενος τόπος, φημισμένος για τα εκλεκτά κρασιά και τις σπάνιες γεύσεις με φόντο τοπία που εναλλάσσονται ανάμεσα στο πράσινο των αμπελώνων και στο γαλάζιο του νερού. Η διαδρομή περνά δίπλα από τις όχθες της Βεγορίτιδας και της Ζάζαρης, τη γαλήνη της Χειμαδίτιδας και τη μαγεία της λίμνης Πετρών. Εδώ υπάρχουν χωριά που κρατούν ζωντανό το τοπικό χρώμα και χαρακτήρα και την Μακεδονική παράδοση, όπως ο Άγιος Παντελεήμων, το Ξινό Νερό με την ομώνυμη πηγή και το Λέχοβο.

Η γαστρονομία εδώ παντρεύει τη γη με το νερό και την έμπνευση των ανθρώπων. Η καρδιά του αμπελώνα χτυπά στο Ξινόμαυρο, ένα κρασί με

ΑΜΥΝΤΑΙΟ LAKES

Across the Vineyard Lakes

The route covers a total of 89 kilometers and lasts about 1.5 hours by car or motorcycle, without stops or a guide. It is recommended year-round and is ideal for visitors interested in local cuisine and gastronomy, wine culture, regional heritage, natural landscapes, birdwatching, and activities such as hiking, mountaineering, and cycling.

The heart of this route lies in Amyntaio, with its wineries and lakes offering every traveler an unmatched journey. A hospitable land, famous for its fine wines and rare flavors, it unfolds between the green of the vineyards and the blue of the waters. The route passes the shores of Vegoritida and Zazari, the serenity of Chima-ditida, and the magic of Lake Petron. Along the way, villages such as Agios Panteleimonas, Xino Nero with its mineral spring, and Lechovo preserve the authentic Macedonian character and tradition.

Here, gastronomy marries land, water, and human creativity. At its core beats Xinomavro, a wine of complex aromas, fruit notes, and long aftertaste, pairing perfectly with lamb, beef, or game, roasted or in rich red sauces. Florina peppers shine in every form: as the famed ajvar spread, in oil-and-vinegar preserves, stuffed with cheese, or stewed with cabbage and herbs. From the lakes come carp, trout, and tsironia, served baked, grilled, dried, or in fish soup with red pepper. Only in Vegoritida is the prized coregonus fish caught—grilled or fried, it reigns as the undisputed king of flavors.

In the uplands, hunting provides bold tastes,



σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, νότες φρούτων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει πιάτα με κρέας, από αρνί και μοσχάρι έως κυνήγι, ψητά ή μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα. Οι πιπεριές Φλωρίνης πρωταγωνιστούν με κάθε τρόπο: ως αθιοφή αϊβάρ, λαδόξιδο, γεμιστές με τυρί ή σε μουστοπιπεριά με λάχανο και μυρωδικά. Από τις λίμνες έρχονται γριβίδια, πέστροφες και τσιρόνια, σε πηλακί, στη σχάρα, ριαστά ή σε ψαρόσουπα με κόκκινη πιπεριά, ενώ, αποκλειστικά στη Βεγορίτιδα, ψαρεύεται ο κορήγονος, που στα κάρβουνα ή στο τηγάνι είναι ο βασιλιάς της γεύσης.

Στα ορεινά, το κυνήγι δίνει έντονες γεύσεις, ενώ ο κόκκορας κρασάτος με κυλιονίτες και οι διάφορες ρίτες, από πιπερόπιτα και μανιταρόπιτα μέχρι τραχανόπιτα και πίτα με αγριόχορτα, σφραγίζουν τη μαγεία της τοπικής κουζίνας. Το γεύμα κλείνει με τα υπέροχα γλυκά κουταλιού ή μαρμελάδες από φράουλες, βύσσина, σύκα, καρπούζια, τριαντάφυλλο, δαμάσκηνα, κοθοκύθες ή με ένα ποτηράκι αρωματικού τοπικού λικέρ. Στη διαδρομή θα συναντήσετε καταστήματα από τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε μακεδονικά τυριά, πατάτες Σκληήθρου, τραχανάδες, κυλιονίτες, μανιτάρια και γλυκά του κουταλιού σε απρόσμενες γεύσεις και αρώματα.

Σε αυτή τη διαδρομή όπου στις λίμνες καθρεφτίζονται τ' αμπέλια και το κρασί μοσχοβοηθά Μακεδονία, κάθε γεύση αφηγείται και μια ξεχωριστή ιστορία. Εδώ θα βρείτε ταβέρνες και εστιατόρια με μοναδικό φαγητό και φιλόξενους ξενώνες και μικρά ξενοδοχεία για τη διαμονή σας.

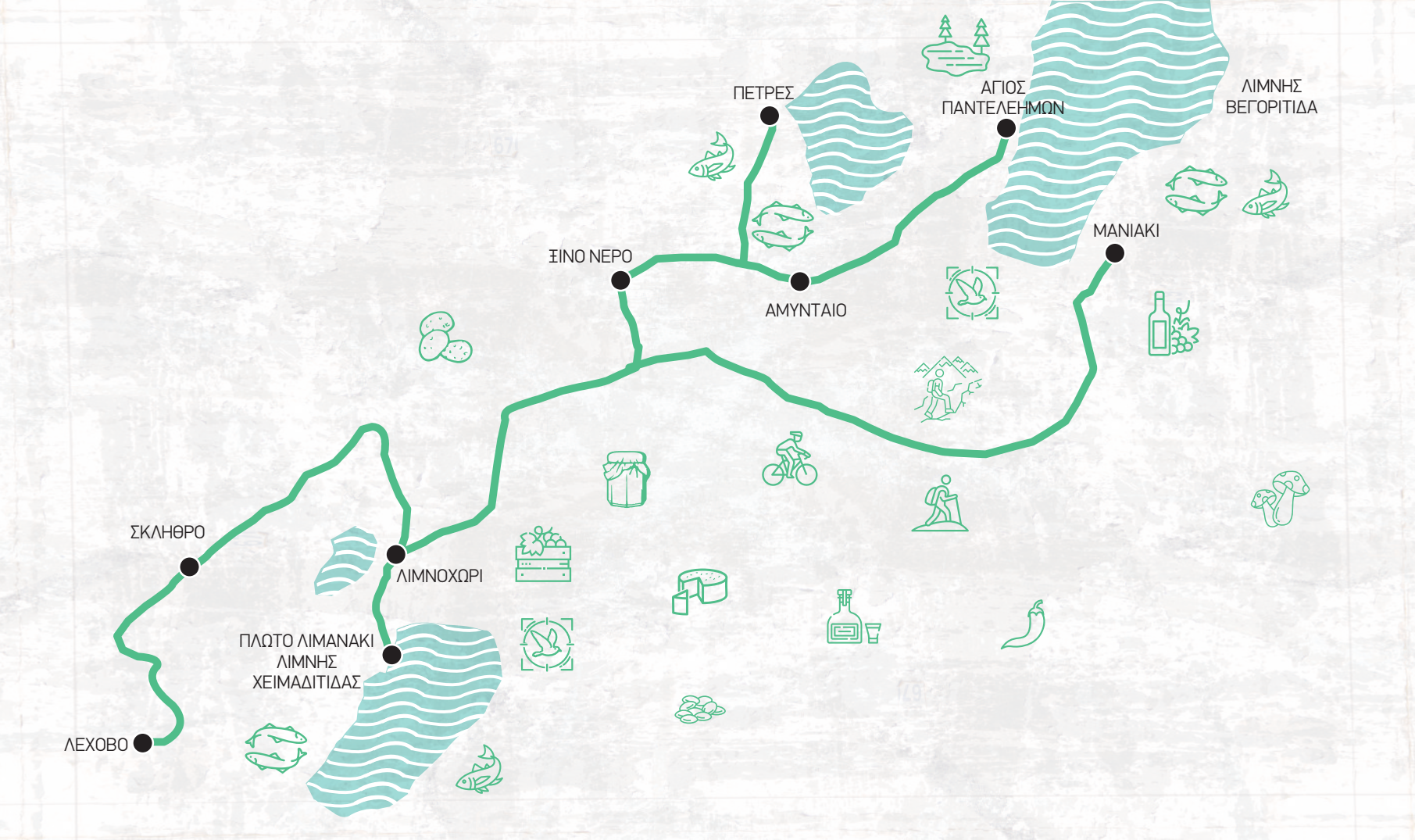
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

while wine-braised rooster with hilopites and a wide range of pies—pepper pie, mushroom pie, trahana pie, or wild greens pie—seal the charm of local cuisine. Meals conclude with spoon sweets or jams made from strawberries, sour cherries, figs, watermelon, rose petals, plums, or pumpkin, or with a glass of fragrant local liqueur. Along the route, shops offer Macedonian cheeses, Sklihtro potatoes, trahana, hilopites, mushrooms, and spoon sweets in unexpected flavors and aromas.

In this landscape, where lakes reflect the vineyards and wine carries the fragrance of Macedonia, every taste tells its own story. Here you will also find tavernas and restaurants serving unique dishes, as well as welcoming guesthouses and small hotels for your stay.





FLORINA

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ Α.Ε. Ο.Τ.Α.

ΦΛΩΡΙΝΑ - ΑΜΥΝΤΑΙΟ - ΛΙΜΝΕΣ (89 χλμ - 90λεπτά)

> Άγιος Παντελεήμων > Αμύνταιο > Πέτρες > Ξινό Νερό > Μανιάκι > Λιμνοχώρι
> Πλωτό Λιμανάκι Λίμνης Χειμαδίτιδας > Σκληθρό > Λέχοβο

FLORINA - AMYNTAIO - LAKES (89 km - 90 min)

> Agios Panteleimon > Amyntaio > Petres > Xino Nero > Maniaki > Limnochori
> Lake Heimaditida Floating Port > Sklithro > Lechovo

 **Πεζοπορία**
Hiking

 **Ορειβασία**
Mountaineering

 **Ποδηλασία**
Cycling

 **Παρατήρηση πουλιών**
Bird watching

 **Λίμνες**
Lakes

 **Αποδημητικά πουλιά**
Migratory birds

 **Λιμναία Ψάρια**
Freshwater lake fish

 **Πέστροφα**
Freshwater trout

 **Γλυκά του κουταλιού**
Sweet served by spo

 **Τυροκομικά**
Dairy Products

 **Οίνος**
Wine

 **Λικέρ**
Liquer

 **Φασόλια**
Beens

 **Πατάτες**
Potatoes

 **Πιπεριές**
Pepper

Αμύνταιο - Λίμνες
Στα οινοπέδια των λίμνων

Amyntaio - Lakes
Across the Vineyard Lakes

